Ecole Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie · Pâtisserie Cuisine

CUISSONS SOUS VIDE & BASSE TEMPÉRATURE

à chaque initiation, un nouveau menu… choisissez le vôtre !

Michel BAERISWYL

Formateur en Cuisine à l'École Christian Vabret

Durant 3 jours, venez réaliser des recettes uniquement à base de cuissons sous vide et/ou des cuissons basse température

Du 18 au 20 Janvier 2023
21 heures de formation en 3j

Du Mercredi 07h00 au Vendredi 15h00

Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Cuisine
La Roseraie – Château de Salles
15130 VEZAC

Débutants, personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation, personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

Avoir au moins **18 ans**

OBJECTIFS

Découvrir les techniques de la cuisine française autour des fonds de bases, des cuissons de la viande et des poissons, des légumes de saison et de la pâtisserie

Tous les menus proposés par le chef, sont réalisés à partir de produits frais en respect avec la saisonnalité.

COMPÉTENCES VISÉES

- **Maîtriser les techniques de fabrication et de production.**
- **Acquérir les connaissances fondamentales** dans la création de nouveaux menus
- **Intégrer l'optimisation des techniques** de travail pour des créations rationnelles
- Appréhender une **méthode d'organisation de travail personnalisée**
- **Dégustation et analyse organoleptique** avec une étude des textures, associations des parfums et méthode de conservation

MENUS A RÉALISER :

- **Gambas basse température, fraîcheur d'avocat et salicorne au wasabi / Paleron de 12 heures et sa glace de viande, moutarde à la framboise**
  Pommes grenailles au thym et à l'ail / Tarte Bourdaloue aux poires

- **Tielle sétoise / Dos de cabillaud, crème de chorizo Ratatouille niçoise,**
  Espuma de piquillos et tuile craquante / Finger croustillant aux mirabelles

En supplément : Œuf parfait / Œuf brouillé sous vide + siphon /Blanc de volaille basse température / Ratte confite / Ballotine de jambe de cochon en croute de pommes de terre aux herbes /Magret de canard basse température / Déclinaison d'artichaut

PROGRAMME :

Jour 1 :
- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières en prenant compte des attentes des consommateurs
- Méthodologie des process de production selon fabrication
- Mise en œuvre de différentes recettes dans les montages

Jour 2 :
- Production et montage des produits
- Réalisation des recettes du jour
- Dégustation et analyse organoleptique des productions

Jour 3 :
- Production et montage des produits
- Réalisation des recettes du jour
- Dégustation et analyse organoleptique des productions
- Dégustation et analyse organoleptique des productions
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Remise des attestations de suivi de stage.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

-Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
-Des entrainements accompagnés et encadrés par le formateur
-Débriefing en fin de formation

MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie - Cuisine est constituée :

-d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.

-d'une cuisine pédagogique équipée de 12 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en cuisine et donc à la pointe de la technologie.

-d'un espace bar équipé d'une machine à café dernière génération pour tous les cours de caféologie et Barista.

Le matériel se constitue :

- 12 postes de cuisson :
  - 1 plaque double à induction
  - 1 plan de travail neutre
  - 1 timbre réfrigéré
- 1 espace démonstration :
  - 1 plaque double à induction
  - 1 timbre positif & 1 timbre négatif
  - 1 salamandre
  - 1 lampe infra-rouge
- Espace cuisson & refroidissement
  - 2 fours doubles mixtes + étuve
  - 2 cellules de refroidissement
- Gros matériel :
  - Thermomix / Kitchenaid / Thermoplongeur / Machine sous-vide
  - Four double mixte / Cellules / Salamandres
- Petit matériel :
  - Blender / Robot – coupe / Girafe / Centrifugeuse / Balance / Friteuse/ Autocuiseur / Lampe infra-rouge / Machines à glaçons

MOYENS D'ENCADREMENT :

Livret de recettes
Evaluation à chaud en fin de formation
Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client
Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique
Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires

MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie Cuisine établira pour chaque stagiaire :
- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation